

PEMANFAATAN PRODUK HIU DAN DISTRIBUSINYA DI PROVINSI BALI

Grace Easteria¹, Ranny R. Yuneni², Laras Kinanti Pinandita³

¹Fakultas Biologi, Universitas Gadjah Mada, Indonesia

²WWF-Indonesia, Denpasar Bali

³Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, Universitas Diponegoro, Indonesia

ABSTRAK

Hiu memiliki peran penting sebagai predator puncak yang mengatur keseimbangan ekosistem, namun masih maraknya pemanfaatan hiu menyebabkan populasinya mengalami penurunan secara signifikan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat pemanfaatan hiu dan distribusi jual-beli produk hiu. Metoda studi kasus digunakan dalam kajian ini. Data primer dan sekunder digunakan dalam penelitian ini. Data primer dikumpulkan melalui responden kunci perusahaan kargo dan beberapa rumah makan di Bali yang dilakukan pada tahun 2016. Data dianalisis secara deskriptif. Hasil menunjukkan pemanfaatan paling tinggi bagian daging (43%), bagian kepala (30%) dan bagian sirip (27%) dengan estimasi 150-300 porsi per bulan. Terdapat 53% perusahaan kargo udara, darat dan laut di Bali masih memperbolehkan distribusi produk hiu (13% diantaranya diperbolehkan dengan syarat) terutama sirip kering. Estimasi produk hiu yang dimanfaatkan di Bali bisa mencapai 14.400 porsi setiap tahunnya. Harga beragam antara 5,000-10,000 per/kg (daging) dan sirip bisa mencapai 1,5 juta/kg. Pemanfaatan Hiu berasal dari penangkapan hiu oleh nelayan di atau dari luar Bali, namun keterlacakan produk hiu masih sangat kurang jelas terutama terkait jenis-jenis yang terancam punah.

Kata Kunci: Penangkapan hiu; sirip; pemanfaatan; jual-beli; distribusi

ABSTRACT

Shark has an important role as the top predator that regulates the balance and regulates the ecosystem. However, the high trade of shark fishing caused the population decreased significantly. This research aims at understanding the level of shark utilization and trading distribution of shark product through Cargo Company in Bali, conducted in 2016. Case study was used in this research and primary and secondary data were used. Primary data were collected from key respondents. Data were analysed descriptively. Result showed that the highest utilization of shark was meat (43%), head (30%), and fins (27%) accounted for 150-300 portion per month. There were 53% of all Cargo Company that still allowed the product distribution from the shark catch (13% of them allowed with a requirement), especially dried fins. Various price of shark product ranged between 5,000-10,000 per/kg (meat) and fin reached up to 1,5 million/kg. Shark utilization comes from shark fishing carried out by fishers from inside or outside of Bali. However, traceability of shark product remain unclear, especially for endangered species.

Keywords: Shark catching; fin; utilization; trading; distribution



PENDAHULUAN

Hiu merupakan salah satu spesies yang dilindungi di perairan Indonesia. Salah satu alasan pentingnya hiu untuk dilindungi adalah pengaruhnya yang besar dalam ekosistem perairan karena hiu merupakan salah satu predator teratas di dalam rantai makanan. Maraknya penangkapan hiu secara bebas menyebabkan populasinya mengalami penurunan secara signifikan, bahkan beberapa spesies terancam punah.

Populasi hiu sejak tahun 2000 sampai sekarang mengalami penurunan dengan tangkapan yang jumlahnya cukup besar. Di wilayah perairan Indonesia beberapa spesies yang tertangkap berada dalam *Red List* yang disusun oleh *International Union for Conservation of Nature* (IUCN). Berikut merupakan beberapa jenis hiu yang terancam punah yaitu *thresher shark* (hiu tikus), *whale shark* (hiu paus) dan *hammerhead shark* (hiu martil) (Kementerian Kelautan dan Perikanan, 2014).

Di Indonesia, produksi pertahun ikan hiu mencapai 101,853 ton sehingga Indonesia menjadi negara nomor 1 penangkap Hiu terbesar di dunia. Oleh karena itu, pemerintah Indonesia mengeluarkan peraturan mengenai larangan penangkapan ikan hiu jenis tertentu yang terancam punah. Dalam Peraturan Pemerintah No. 59 tahun 2014 mengenai pengeluaran ikan Hiu Kobo dan Hiu Martil dari Indonesia ke luar wilayah negara serta Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No.18 Tahun 2013 tentang perlindungan penuh Hiu Paus.

Secara umum sirip hiu didapatkan dengan memotong siripnya hidup-hidup atau biasa disebut dengan *shark finning*, lalu dibuang ke laut dalam keadaan tanpa sirip, masih bernyawa kemudian mati secara perlahan. Diperkirakan maraknya *shark finning* terlihat dari sekitar 300 juta hiu dibunuh setiap tahunnya (Apriyani, 2015).

Nilai ekonomi yang tinggi dari penjualan sirip hiu juga memacu para pedagang untuk menjual di pasaran (Hardiningsih dkk., 2017) Hal ini jika diteruskan maka menimbulkan dampak bahaya bagi lingkungan yaitu hilangnya predator utama dalam rantai makanan yang tentunya akan berdampak bahaya bagi kelangsungan hidup manusia. Oleh karena itu, penegakkan peraturan pemerintah sangat diperlukan.

Dengan banyaknya kegiatan penangkapan hiu akan berpotensi mengurangi kegiatan pariwisata yang berkaitan dengan hiu. Dampak penangkapan hiu tidak terlalu berpengaruh di masyarakat umum, tetapi pengaruhnya lebih terasa di wisata bawah air. Umumnya, penyelam dapat melihat hiu secara berkelompok di beberapa tahun silam. Akan tetapi, sekarang penyelam jarang melihat hiu secara berkelompok dikarenakan jumlahnya yang semakin sedikit. Musim dimana hiu biasanya terlihat menjadi jarang terlihat. Waktu dan lokasi dimana hiu berada menjadi tidak pasti (Ruchimat, 2013).

Walaupun berbagai peraturan penangkapan hiu telah ditetapkan. Namun, dalam prakteknya penerapan peraturan ini belum sepenuhnya terlaksana. Hal ini memerlukan waktu dan proses yang cukup lama dan tidak mudah. Dengan adanya perbaikan dalam peraturan pemerintah, terdapat indikasi bahwa warga negara Indonesia tidak cukup patuh terhadap peraturan tersebut. Diharapkan upaya pemerintah Indonesia memaksimal peraturan yang ada untuk melindungi spesies hiu ini.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat pemanfaatan kuliner hiu, distribusi jual-beli produk hiu melalui perusahaan-perusahaan kargo, tingkat penangkapan ikan hiu dari kelompok nelayan, tingkat penangkapan dan jual-beli ikan hiu di Bali dari kelompok responden pengepul hiu, dan mengetahui rantai perdagangan dan nilai ekonomi ikan hiu di Bali, Indonesia.

BAHAN DAN METODE

Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi survei secara keseluruhan dilakukan di Pulau Bali, untuk survei terhadap restoran atau perusahaan yang menjual produk hiu dan perusahaan kargo dilakukan kebanyakan di daerah Denpasar dan Kuta, penentuan lokasi ini dikarenakan Denpasar dan Kuta adalah pusat kota di Bali dan banyaknya informasi dari internet yang menjelaskan bahwa penjualan bahan olahan ikan hiu banyak terdapat di daerah ini, selain Kuta, restoran-restoran di Jimbaran pun menjadi sasaran utama sebagai lokasi

survei karena banyaknya restoran *seafood* di daerah tersebut. Survei mengenai kelompok responden nelayan dan pengepul yang dilakukan di TPI Kedonganan, Jimbaran.

Pengambilan data dilakukan pada tanggal 08 Agustus 2015 hingga tanggal 20 Agustus 2015 dengan metode wawancara di beberapa tempat kuliner, usaha, dan jasa yang dikelompokkan sesuai jenis survei yaitu survei pemanfaatan kuliner hiu pada perusahaan dan restoran, survei kargo distribusi produk hiu, dan survei kelompok responden nelayan dan pengepul hiu. Adapun jumlah responden di setiap wawancaranya dilakukan terhadap sekitar 5 hingga 10 orang narasumber.

Analisis Data

Metode pengumpulan data yang dilakukan sebelum melakukan wawancara atau survei langsung ke lapangan. adalah mendata setiap informasi dasar melalui informasi dari internet, yang kemudian mendatangi lokasi secara langsung atau melakukan panggilan lewat telepon (untuk perusahaan kargo) dalam melakukan wawancara secara langsung terhadap narasumber. Narasumber dipilih secara acak, dimana lokasinya telah ditentukan sebelumnya. Data yang telah didapatkan kemudian diolah untuk ditentukan jumlah hasilnya dalam bentuk persentase.

Berikut metode yang digunakan dalam survei disesuaikan dengan jenis surveinya:

Survei pemanfaatan kuliner hiu

Pertama, dikumpulkan daftar restoran seafood dan perusahaan *supplier* ikan di Bali didata terlebih dahulu berdasarkan informasi dari internet. Lalu, restoran dan perusahaan yang terdeteksi menjual hiu didata untuk dijadikan target utama survei. Adapun setiap restoran *seafood* dan perusahaan yang didatangi satu persatu dilakukan wawancara apakah menjual produk ikan hiu atau tidak. Wawancara dilakukan berdasarkan pertanyaan yang ada pada form yang telah disediakan. Terakhir, hasil wawancara diolah untuk mengetahui pasokan ikan hiu berasal dari mana, jumlah ikan hiu yang diproduksi, harga jual ikan hiu yang telah diolah, serta pembeli mayoritas produk ikan hiu.

Survei Kargo Distribusi Produk Hiu

Pertama, dikumpulkan data perusahaan kargo pengiriman di Bali dengan didata terlebih dahulu berdasarkan informasi dari internet. Kedua, perusahaan kargo pengiriman dibedakan berdasarkan area pengirimannya (darat, laut, udara). Ketiga, perusahaan kargo dihubungi melalui sambungan telepon dengan berpura-pura akan mengirim sirip ikan hiu ke dalam dan ke luar negeri, hal ini dilakukan untuk mengetahui apakah perusahaan kargo tersebut menerima pengiriman berupa sirip hiu atau tidak. Setelah itu, beberapa perusahaan kargo (TIKI dan JNE) didatangi dengan berpura-pura akan mengirim paket berisi sirip ikan hiu yang telah dikeringkan ke dalam negeri, hal ini dilakukan untuk mengetahui apakah perusahaan kargo tersebut menerima pengiriman berupa sirip hiu atau tidak. Terakhir, hasil survei didata untuk mengetahui berapa persentase perusahaan kargo yang masih menerima pengiriman barang berupa sirip hiu, perusahaan kargo yang menerima pengiriman barang berupa sirip hiu (dengan syarat dan ketentuan yang berlaku), dan perusahaan kargo yang tidak menerima pengiriman barang berupa sirip hiu sama sekali.

Survei Tingkat Wisata Selam di Perairan Bali

Pertama, dilakukan wisata snorkeling ke Pantai Tulamben. Kedua, melakukan proses wawancara terhadap beberapa *dive guide* dilakukan di Pantai Tulamben. Lalu, dilakukan juga wawancara terhadap beberapa *dive guide* dilakukan di beberapa tempat *dive operator* di daerah Sanur. Wawancara yang dilakukan berdasarkan pertanyaan yang ada pada *form* yang telah disediakan. Terakhir, Hasil wawancara diolah untuk mengetahui tingkat pariwisata snorkeling dan diving di Tulamben, hubungan tingkat pariwisata dan perlindungan hiu di perairan Tulamben, Bali.

Survei Kelompok Responden Nelayan dan Pengepul Hiu

Pertama, didatangi Kantor TPI Kedonganan untuk mengetahui jumlah nelayan, jumlah kapal, jumlah pengepul, jenis alat tangkap yang digunakan, dan jenis ikan yang sering tertangkap di TPI tersebut sebagai informasi dasar. Setelah itu, dilakukan wawancara secara langsung dilakukan terhadap

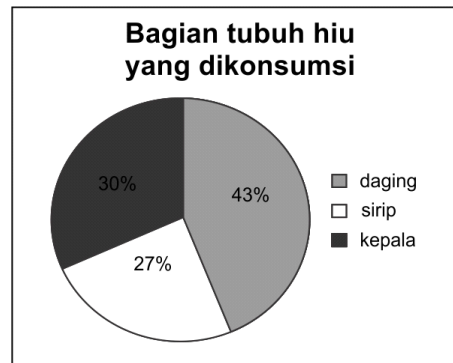
nelayan dan pengepul di tempat tersebut. Adapun wawancara dilakukan berdasarkan pertanyaan yang ada pada form yang telah disediakan. Terakhir, hasil wawancara diolah untuk mengetahui asal ikan yang didapatkan dari perairan mana, jenis ikan hasil tangkapan, jenis alat tangkap yang digunakan, adakah hiu yang tertangkap secara sengaja maupun secara tidak sengaja (*bycatch*), dan nilai jual-beli ikan hiu (baik berupa potongan-potongan bagian tubuh ataupun secara utuh) di TPI Kedonganan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Survei Pemanfaatan Kuliner Hiu

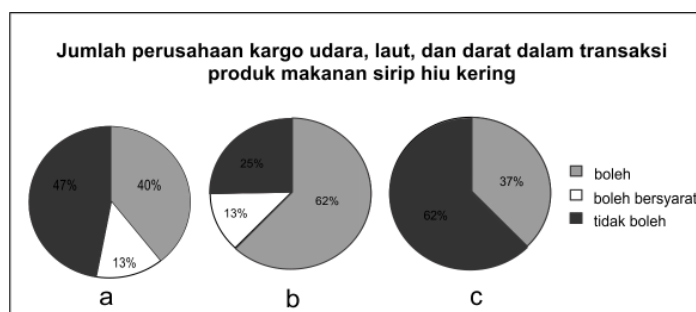
Berdasarkan survei melalui wawancara secara langsung terhadap beberapa restoran *seafood* dan perusahaan yang menjual produk ikan di Bali, diketahui terdapat 4 restoran yang menjual menu ikan hiu dan 1 perusahaan penjual kerangka kepala dan gigi hiu, berikut adalah tabel dan diagram hasil survei yang telah dilakukan:



Gambar 1. Diagram persentase jumlah konsumsi hiu berdasarkan bagian tubuh yang digunakan

Survei Kargo Distribusi Produk Hiu

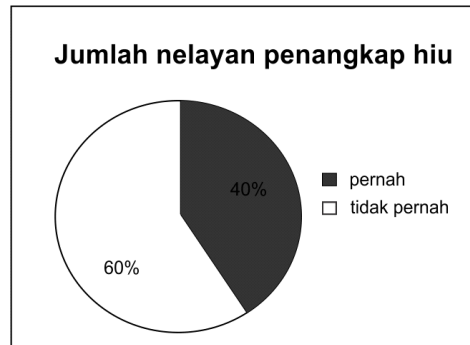
Berdasarkan survei melalui panggilan telepon dan mendatangi langsung perusahaan kargo diketahui bahwa beberapa perusahaan kargo masih menerima pengiriman ikan hiu, berikut adalah tabel dan diagram hasil survei yang telah dilakukan:



Gambar 4. Diagram Persentase Jumlah Perusahaan Kargo Udara (a), Kargo Laut (b), Kargo Darat dalam Transaksi Pengiriman Sirip Hiu Kering

Survei Kelompok Responden Nelayan Hiu (Target dan Bycatch)

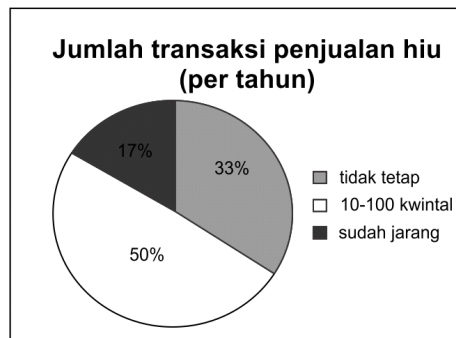
Berdasarkan wawancara yang dilakukan secara langsung kepada para nelayan, berikut adalah tabel dan diagram hasil survei yang telah dilakukan:



Gambar 7. Diagram Persentase Jumlah Nelayan yang Pernah Menangkap Hiu di Perairan Selat Bali yang Didaratkan di TPI Kedonganan.

Survei Kelompok Responden Pengepul Hiu

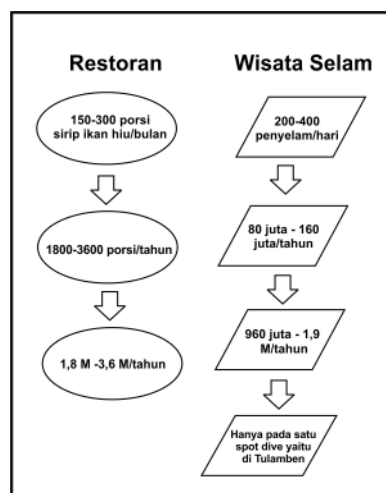
Berdasarkan wawancara yang dilakukan secara langsung kepada para pengepul, berikut adalah tabel dan diagram hasil survei yang telah dilakukan:



Gambar 8. Diagram Persentase Transaksi Hiu oleh Pengepul di TPI Kedonganan

Rantai Perdagangan dan Nilai Ekonomi Hiu

Berikut adalah diagram berdasarkan rantai perdagangan dan perbandingan nilai ekonomi hiu pada restoran dan wisata selam yang ditampilkan pada diagram berikut:



Gambar 11. Diagram Perbandingan keuntungan tingkat konsumsi hiu dan wisata selam



Bahasan

Survei Pemanfaatan Kuliner Hiu

Akibat tingginya permintaan sirip hiu di berbagai macam restoran di Indonesia, maka pemburuan sirip hiu tetap dilakukan. Kepercayaan masyarakat pada khasiat dalam mengkonsumsi sirip hiu di Indonesia juga menjadi salah satu faktor tingginya permintaan sirip hiu. Padahal khasiat dari sirip hiu sendiri belum ada bukti secara ilmiah. Menurut data yang kami kumpulkan dari 43 restoran *seafood* dan souvenir yang ada di Bali hanya terdeteksi 4 restoran yang menyediakan hidangan hiu sebagai menu andalan mereka dan terdapat 1 perusahaan souvenir yang menggunakan gigi serta kerangka kepala hiu sebagai barang dagangan mereka.

Salah satu perusahaan menjual produk dagangan hiu berupa kerangka kepala hiu yang lengkap dengan giginya yang sudah dalam keadaan kering. Gigi hiu akan dijadikan liontin dengan lapisan perak dan dijual seharga Rp. 100.000,-/pcs. Adapun kerangka kepala hiu akan dijadikan pajangan dengan tambahan tiang besi pada sambungan tulang kepala dan kemudian akan dipoles dengan cat mengkilap. Pajangan kepala hiu akan dijual seharga Rp. 1,5juta sampai Rp. 3juta untuk setiap pajangan. Perusahaan souvenir ini menjual jenis hiu yang tidak dilindungi meskipun ketika ditanyakan apa jenisnya narasumber tidak dapat menjelaskan kepada kami. Ketika kami mendatangi gudang penyimpanan perusahaan tersebut, ternyata perusahaan ini masih menyimpan kerangka kepala hiu jenis *Hammerhead* (hiu martil), narasumber memberitahu kami bahwa kerangka-kerangka kepala hiu tersebut tidak lagi dijual karena ada larangan dari pemerintah dan hanya akan dijadikan koleksi pribadi perusahaan tersebut.

Selain itu, restoran pertama terletak di daerah jimbaran menyediakan hidangan *shark grill* dan *manta grill* pada menunya dan restoran ini juga melayani pembelian ikan hiu secara utuh dalam keadaan masih hidup. Jenis hiu yang dijual sesuai dengan stok yang ada tapi kebanyakan adalah jenis *Whitetip reef shark*, meskipun ada tersedia dalam menu, narasumber mengaku stok daging hiu sudah sangat jarang, bahkan sudah selama 1 tahun kosong. Hal ini disebabkan oleh cuaca yang sedang tidak baik dan juga adanya larangan dari pemerintah yang sudah banyak diketahui oleh nelayan dan juga pengelola restoran.

Kedua, restoran ini juga terletak di Jimbaran dimana sudah berjalan selama 13 tahun yang dulunya dimiliki oleh orang asing yang kemudian berpindah tangan kepada orang asli Bali. Di restoran ini juga menyediakan hidangan sup ikan hiu yang berbahan dasar daging ikan hiu. Daging ikan hiu yang dijadikan bahan dasar berupa ikan kalengan (sarden) yang kemudian diolah menjadi sup. Ikan kalengan mereka dapatkan dari pemasok lokal dan juga dari KUD setempat. Narasumber mengaku stok yang diberikan untuk daging hiu sendiri sudah jarang karena harus mengurus perijinan ke kementerian setempat. Apabila stok tersedia mereka dapat menjual hingga 10-20 kg/hari (sesuai dengan permintaan) dengan patokan harga per porsi hidangan adalah Rp. 110.000,-.

Ketiga, restoran ini terletak di Denpasar dimana menyediakan 2 hidangan yang berbahan dasar hiu yaitu *steam* kepala hiu dan sup sirip ikan hiu, menu tersebut adalah menu favorit yang sering dipesan oleh pengunjung. Pengunjung di restoran ini mayoritas adalah turis luar negeri yang kebanyakan berasal dari Cina. Kisaran harga hidangan yang disediakan adalah Rp. 1 juta/kg untuk kedua jenis hidangan tersebut. Narasumber tidak memberitahukan dari mana bahan baku tersebut beliau dapatkan dan berapa kisaran harga bahan bakunya, hal ini disebabkan narasumber ingin menjaga rahasia perusahaan.

Keempat, restoran ini juga terletak di Denpasar dimana pada menu disediakan hidangan berbahan dasar hiu yaitu *Shark's fin soup*. Harga per porsi hidangan ini adalah Rp. 370.000,- tidak begitu banyak informasi yang kami dapatkan di restoran ini karena narasumber tidak menerima kami dengan baik. Narasumber tidak mengakui menggunakan bahan dasar hiu dan mengatakan apabila bahan dasarnya merupakan ikan kakap dan tidak menggunakan daging atau sirip ikan hiu sama sekali. Kami pun tidak mendapatkan informasi tentang darimana asal bahan baku dan harga bahan baku yang restoran ini dapatkan.



Survei Kargo Distribusi Produk Hiu

Kargo Udara

Berdasarkan hasil yang didapatkan terdapat 40% perusahaan kargo yang memperbolehkan pengiriman produk makanan sirip hiu kering, sebagian kecil perusahaan kargo yang memperbolehkan pengiriman produk makanan sirip hiu kering dengan dokumen khusus, dan sisanya tidak memperbolehkan pengiriman produk makanan sirip hiu kering.

Terdapat 1 perusahaan kargo udara yang memperbolehkan pengiriman makanan kering sirip hiu dengan minimal pengiriman 3 kg dengan harga 15.000 rupiah per kg. Rute pengiriman dapat dilakukan ke daerah Kalimantan Timur, Kalimantan Barat, Sumatera Barat, dan Sumatera Selatan. Pengiriman tidak dapat dilakukan bila barang dalam keadaan basah (cairan). Selain itu, terdapat dua perusahaan lainnya yang mengizinkan pengiriman produk makanan sirip hiu kering dengan minimal pengiriman barang dalam keadaan kering dan berat minimal 10 kg. Sedangkan, salah satu perusahaan memperbolehkan pengiriman makanan kering sirip hiu dengan tujuan bukan untuk perdagangan sebesar 800.000 rupiah per 10 kg. Harga normal kargo sebesar 453.000 rupiah. Perusahaan ini mengatakan bahwa selama ini pengiriman makanan sirip hiu kering dapat dikirim asalkan tidak dikenai biaya bea cukai. Di sisi lain, satu perusahaan lainnya juga memperbolehkan mengirimkan makanan sirip hiu kering dengan harga 7000 rupiah per kg dengan batas minimal pengiriman seberat 10 kg.

Adapun satu maskapai yang memperbolehkan mengirim makanan sirip hiu kering asalkan ada surat izin dari karantina. Perusahaan ini mengatakan bahwa sirip hiu sudah dilarang akan tetapi jika pengiriman hanya dalam jumlah kecil, hal itu masih diperbolehkan. Pengiriman barang dengan maskapai ini tidak memiliki batas minimal berat barang, karena hal itu tergantung dari pengirim, sedangkan pada salah satu maskapai lainnya memperbolehkan mengirimkan makanan sirip hiu kering asalkan melewati proses eksibis untuk biaya bea cukai.

Terdapat 7 perusahaan kargo udara dengan keras menolak pengiriman makanan hiu dalam bentuk apapun. Alasan perusahaan ini menolak adalah karena adanya larangan pengekspor produk hiu keluar Indonesia dan karena beberapa jenis hiu sudah dilindungi. Namun terdapat 2 maskapai yang mengaku tidak menerima pengiriman sirip hiu tetapi kenyataannya masih memperbolehkan. Mungkin beberapa karyawan di perusahaan belum mengetahui tentang peraturan tersebut dan kurangnya komunikasi mengenai prosedur dan tata cara pengiriman sirip hiu menjadi alasan utama banyaknya pengiriman hiu yang masih diberlakukan.

Dilihat dari hasil yang didapati, terdapat banyak kargo (udara) sudah mengetahui peraturan mengenai larangan pengekspor hiu. Akan tetapi, berhubung dengan pengiriman yang kami lakukan merupakan makanan sirip hiu kering dengan jenis hiu yang belum teridentifikasi serta alasan pengiriman dalam rangka oleh-oleh, maka kebanyakan kargo mengizinkan.

Umumnya, kargo yang sudah dihubungi tidak menanyakan jenis sirip hiu yang dikirimkan. Mereka hanya menanyakan bentuk yang dikirimkan berupa basah atau kering. Meskipun sudah ada peraturan dari Kementerian dan Perikanan Republik Indonesia mengenai larangan ekspor jenis hiu tertentu, namun kenyataannya banyak kargo yang belum sadar akan pentingnya hal ini. Perlunya penegakkan peraturan dan penjelasan prosedur mengenai pengiriman jenis sirip hiu tertentu pada karyawan maskapai, sehingga distribusi transaksi pengiriman sirip hiu dapat dikurangi.

Kargo Darat

Berdasarkan hasil yang didapatkan dari survei kepada beberapa perusahaan kargo darat di sekitar wilayah Bali, terdapat sekitar 75% perusahaan yang memperbolehkan pengiriman produk hiu, sebagian kecil diantara mereka mengharuskan dengan dokumen khusus, dan sisanya tidak memperbolehkan pengiriman produk hiu. Kami melakukan survei dengan via telepon dan via pengiriman langsung. kami melakukan pengiriman secara langsung, sedangkan pada beberapa perusahaan yang lainnya kami melakukan survei lewat via telepon.



Pada perusahaan kargo darat yang tidak memperbolehkan pengiriman produk hiu yaitu Alasan perusahaan ini menolak adalah karena adanya larangan pengeksporan produk hiu keluar Indonesia dan karena beberapa jenis hiu sudah dilindungi, sedangkan masih juga terdapat beberapa perusahaan yang memperbolehkan bahkan tidak mempermasalahkan pengiriman produk hiu, tetapi tidak dalam keadaan basah.

Kargo Laut

Berdasarkan hasil yang didapatkan dari survei kepada beberapa perusahaan kargo laut di sekitar wilayah Bali terdapat 37% perusahaan kargo laut yang memperbolehkan pengiriman produk makanan sirip hiu kering dan sisanya perusahaan kargo yang tidak memperbolehkan pengiriman produk makanan sirip hiu kering.

Terdapat 5 perusahaan kargo laut yang tidak memperbolehkan pengiriman produk hiu. Alasan perusahaan ini menolak adalah karena adanya larangan pengeksporan produk hiu keluar Indonesia dan karena beberapa jenis hiu sudah dilindungi. Di sisi lain, masih juga terdapat beberapa perusahaan yang memperbolehkan bahkan tidak mempermasalahkan pengiriman produk hiu asal dalam keadaan kering. Oleh karena itu, perlunya kesadaran dan penegakan peraturan pemerintahan daerah mengenai distribusi kargo ekspor dan impor di wilayah Bali.

Survei Kelompok Responden Nelayan Hiu (Target dan Bycatch)

Dari hasil survei yang telah dilakukan diketahui bahwa pengeluaran rata-rata para nelayan sekitar Rp. 6.000.000-Rp. 9.000.000 per bulan. Nelayan melaut rata-rata dalam satu malam, yaitu berangkat pada sore hari sekitar jam 4 lalu pulang di pagi hari sekitar jam 5 pagi. Nelayan menginap di tengah lautan selama 1 malam dan menebar jaring. Tetapi terdapat salah satu nelayan yang kapalnya melaut selama 15hari sekali, dan 15 hari kemudian dalam 1 bulan dia dapat jatah istirahat/tidak melaut. Kapal yang digunakan untuk melaut rata-rata kapal sewaan dan kapal milik sendiri, dengan jumlah ABK (Anak Buah Kapal) 2-60 orang dalam satu kapal.

Dalam sekali melaut, rata-rata tiap kapal dapat mengeluarkan biaya Rp. 500.000- Rp. 5.000.000 dalam satu malam, tetapi dapat mengeluarkan biaya hingga Rp. 12.000.000 sekali melaut dalam 15hari. Pada setiap kapal, dilengkapi dengan berbagai macam alat tangkap. Namun, alat tangkap yang paling sering digunakan dalam melaut adalah jaring. Walaupun ada beberapa kapal yang menggunakan alat tangkap rawai, payangan dan pancing. Pada beberapa kapal memiliki sasaran tangkap, seperti ikan tongkol, cumi, ikan lemuru, ikan slengse, ikan bawal, dan ikan tuna. Akan tetapi, terdapat beberapa kapal yang tidak memiliki sasaran tangkap, sehingga jenis tangkapan yang didapat tidak menentu. Dalam hasil tangkapan pula, terdapat tangkapan hiu yang tidak disengaja. Walaupun ada beberapa nelayan yang mengaku bahwa kapal mereka mencari tangkapan hiu. Berdasarkan hasil survei, 60% mengaku tidak pernah menangkap maupun tidak sengaja menangkap hiu/pari.

Pada beberapa nelayan mengaku menangkap hiu, karena harga jual hiu yang tinggi. Nelayan menangkap hiu dengan alat tangkap pancing dengan kedalaman jala >10m dengan rata-rata 200 mata kail. Dalam sekali menangkap hiu, dapat tertangkap mulai belasan ekor hingga puluhan ekor hiu dalam berbagai ukuran. Beberapa nelayan mengenali jenis hiu yang mereka tangkap yaitu *Black tip shark*. Menurut nelayan, saat menangkap hiu, sering juga tertangkap hiu betina yang memiliki anakan di dalam perutnya. Beberapa nelayan ada yang mengaku mengembalikan kembali anakan hiu ke dalam laut maupun ada yang mengaku membawa anakan hiu tersebut ke daratan.

Pada penangkapan hiu, menurut nelayan terdapat bulan tertentu tangkapan, yaitu bulan April dan Desember. Hasil tangkapan hiu, ada yang jual di TPI Kedonganan dan TPI sekitaran Bali, tetapi ada juga yang dijual di sekitaran Surabaya. Dalam penjualan hasil tangkapan hiu, terdapat harga yang bervariasi, tergantung dari bagian hiu yang dijual. Menurut nelayan, harga jual daging hiu dapat dijual sekitar Rp. 5.000 - Rp. 10.000/kg. Sedangkan untuk sirip hiu dapat terjual dengan Rp. 1.500.000/kg. Tetapi, saat ini menurut para nelayan, hasil tangkapan hiu ukurannya semakin kecil, hiu semakin susah ditangkap dan wilayah tangkapan hiu semakin jauh dan beberapa nelayan memiliki alternatif tangkapan yaitu Ikan Tongkol.



Survei Kelompok Responden Pengepul Hiu

Berdasarkan hasil survei yang dilakukan melalui wawancara secara langsung terhadap para pengepul ikan di TPI Kedonganan, Jimbaran. Berdasarkan informasi dari Kantor TPI Kedonganan, diketahui di TPI tersebut terdapat 6 pengepul besar lokal yang sering mengumpulkan dan membeli ikan-ikan hasil tangkapan para nelayan. Namun, kebanyakan adalah para blantik (penjual-pembeli) kecil yang datang langsung ke TPI untuk membeli ikan dari para pengepul. Jenis ikan yang didapatkan para pengepul dari nelayan dan dijual para pengepul di TPI tersebut kebanyakan adalah ikan kenyar, ikan layang, ikan tongkol, dan cumi.

Berdasarkan informasi yang kami dapat dari para pengepul besar di TPI tersebut, diketahui bahwa ikan hiu yang mereka dapatkan dari para nelayan adalah ikan-ikan hiu yang tertangkap secara tidak sengaja (*bycatch*) di alat tangkap para nelayan. Di TPI Kedonganan sendiri telah dipasang papan reklame larangan penangkapan ikan hiu yang telah dilindungi, hal ini menyebabkan banyak nelayan dan pengepul sudah jarang memperjualbelikan ikan hiu lagi. Berdasarkan data hasil wawancara yang telah dilakukan, saat ini sudah jarang sekali nelayan yang menjual hasil tangkapan berupa ikan hiu, padahal dulu sebelum adanya larangan tersebut setiap minggunya ikan hiu yang dijual oleh nelayan ke pengepul bisa mencapai 500 kg. Biasanya para pengepul membeli ikan hiu dari nelayan dalam bentuk utuh, bukan potongan per bagian tubuh hiu. Harga jual dari nelayan adalah sekitar Rp. 15.000,00 hingga Rp. 20.000,00 per kilogramnya. Biasanya ikan hiu tersebut dijual ke pasar lokal dan domestik yang dikirimkan melalui jasa pengiriman darat, atau kebanyakan para pembeli atau pelanggan datang langsung ke TPI untuk memilih dan membeli ikannya. Selain itu, ikan hiu yang dibeli dari nelayan juga biasanya dijual ke restoran-restoran besar yang menjual menu *seafood* di daerah lokal Bali, jarang sekali ikan hiu yang didapatkan pengepul dijual keluar Bali, karena biasanya pembeli ikan hiu yang datang ke para pengepul adalah orang-orang lokal yang kemudian akan menjual lagi ikan hiu tersebut keluar, tidak diketahui apakah ikan hiu itu dijual ke luar negeri atau tidak.

Ikan hiu yang dijual oleh para pengepul dijual dalam bentuk ikan segar (basah) secara utuh dengan harga Rp. 20.000,00 hingga Rp. 25.000,00 perkilogramnya. Menurut para pengepul, sebelum adanya larangan penangkapan ikan hiu mereka dapat menjual ikan hiu sekitar 10 kwintal hingga 100 kwintal pertahunnya. Saat ini setelah adanya larangan tersebut para pengepul ikan tidak secara tetap menjual hiu sebagai penjualan utamanya, tergantung pada hasil tangkapan para nelayan, bahkan ada yang sudah jarang atau cenderung tidak lagi menjual ikan hiu, baik itu di TPI Kedonganan atau dijual keluar (pasar domestik atau restoran besar). Berdasarkan hasil pengolahan data survei, sebanyak 50% dari narasumber mengakui bahwa transaksi jual-beli ikan hiu bisa mencapai 100 kwintal pertahunnya, sedangkan sebanyak 33% dari narasumber mengatakan bahwa transaksi jual-beli ikan hiu memiliki angka kuantitas yang tidak tetap setiap tahunnya, dan sebanyak 17% dari narasumber mengatakan bahwa sudah jarang melakukan transaksi jual-beli ikan hiu.

Rantai Perdagangan dan Nilai Ekonomi Hiu

Dalam hal penangkapan hiu, sudah terdapat beberapa larangan tentang penangkapan maupun pelepasan hiu. Hal ini sudah banyak diketahui oleh beberapa nelayan maupun konsumen. Tetapi, karena permintaan konsumsi hiu yang masih tinggi, maka masih banyak nelayan yang masih menangkap hiu disengaja maupun tidak disengaja (*bycatch*). Menurut beberapa konsumen, daging khususnya sirip hiu dapat meningkatkan gairah hidup. Tetapi hal ini hanya ungkapan tanpa disertai adanya penelitian ilmiah yang terbukti.

Pada saat melaut, beberapa nelayan memiliki sasaran utama menangkap hiu dengan alat tangkap pancing. Nelayan yang mendaratkan hasil tangkapannya di TPI Kedonganan biasanya adalah nelayan yang berasal dari pulau Jawa. Nelayan dapat mendapatkan tangkapan hiu dengan berbagai variasi ukuran, dari yang sudah berukuran dewasa hingga yang masih *juvenile*. Saat mendapatkan hiu betina pun, tidak jarang nelayan juga mendapatkan anakan di dalam tubuh hiu betina tersebut. Harga yang tinggi dari penjualan hiu adalah salah satu alasan utama nelayan masih memburu hiu. Harga penjualan hiu dari nelayan, tergantung dari bagian hiu yang dijual. Harga dari daging hiu lebih murah dibandingkan harga dari sirip hiu. Harga daging hiu dapat berkisar Rp. 5.000-Rp. 10.000/kg sedangkan



harga dari sirip hiu dapat mencapai Rp. 1.500.000/kg. Dengan harga yang sangat berbeda jauh ini, tidak jarang nelayan hanya mengambil sirip hiu saja dan menangkapnya lalu membuang dagingnya ke dalam laut, sedangkan hiu tidak dapat hidup tanpa siripnya yang menyebabkan banyak hiu mati di dasar laut tanpa sirip.

Saat selesai melaut, para nelayan ini menjual hasil tangkapannya ke pengepul. Pengepul ini membeli hasil tangkapan nelayan lalu menjualnya kembali kepada para pedagang ikan. Nelayan memang tidak selalu menjual kepada pengepul di pelabuhan, mereka dapat juga menjual kepada para pembeli ikan di luar-luar kota. Pada hasil tangkapan hiu, para pengepul membeli dari nelayan dalam keadaan utuh dengan harga berkisar Rp. 15.000-Rp.20.000/kg para pengepul membeli hiu dari nelayan, dan mereka dapat menjual dengan harga Rp. 20.000-Rp. 25.000/kg. Menurut para pengepul, mereka bisa menjual berkisar 50kg-500kg daging hiu per minggunya. Para pengepul menjual hiu ini pun dalam keadaan masih basah, dan mereka tidak selalu menjual kepada pembeli lokal, restoran ikan, ataupun penjual ikan di pelabuhan sekitar Bali saja, para pengepul ini juga menjual hasil tangkapan hiu ke luar kota dengan pengiriman darat.

Banyaknya permintaan konsumen untuk mengonsumsi hiu pun menjadi alasan utama masih terdapat banyak restoran yang menjadikan hiu sebagai salah satu bahan utama dalam menu restoran mereka. Beberapa restoran tersebut bahkan menjadikan menu dengan bahan baku hiu ini menjadi salah satu menu andalan restoran. Bagian yang dijual dari hiu ini pun bervariasi, ada yang menjual kepala dan daging untuk dimasak, dan ada juga yang menjadikan sirip hiu sebagai sup. Jika sudah diolah pada restoran, harga masakan dari bahan baku ini pun dapat memiliki harga yang sangat tinggi, tergantung dari bahan hiu apa yang diolah. Berdasarkan hasil survei kami terhadap beberapa restoran maupun perusahaan yang menjual hiu sebagai bahan utama menu mereka, bagian yang paling banyak dijual adalah bagian daging sebagai bahan masakan dan bagian kerangka kepala hiu sebagai panganan.

Dari informasi yang kami dapatkan tentang rantai perdagangan dan penyaluran produk hiu dari satu pihak ke pihak lainnya, maka dapat dikatakan bahwa konsumen yang menginginkan berbagai macam produk yang berbahan dasar hiu masih banyak. Peran pemerintah untuk pelarangan penangkapan hiu pun sudah cukup jelas dikalangan nelayan dan pengepul, hanya saja penangkapan hiu secara tidak sengaja (*bycatch*) tidak dapat dihindari, dan nelayan pun enggan mengembalikan hiu yang sudah tertangkap karena harganya yang masih sangat tinggi dan permintaan yang tidak berkurang.

Permintaan tentang produk yang berasal dari hiu pun tidak hanya berasal dari dalam kota dan daerah Bali saja, ini terbukti dari masih banyaknya maskapai yang memperbolehkan pengangkutan produk hiu baik ke dalam atau ke luar negeri dengan alasan produk hiu yang dikirimkan harus kering dan bukan berupa produk basah. Tidak hanya maskapai penerbangan yang masih memperbolehkan pengiriman produk hiu, kargo darat dan laut juga memperbolehkan tanpa menanyakan jenis hiu atau bagian tubuh yang mana yang akan dikirimkan. Mereka hanya mempermasalahkan produk yang akan dikirimkan dalam bentuk basah atau kering, karena itulah tingkat konsumsi hiu masih tinggi karena distribusi produk hiu tidak menemukan banyak kesulitan.

Permintaan dan konsumsi yang masih belum berkurang ternyata memiliki dampak tersendiri pada pariwisata bawah air. Menyelam dan menyaksikan bermacam jenis hiu yang masih hidup dengan biaya sebesar Rp. 400.000,- (sekali wisata *diving*) akan lebih menguntungkan daripada kita mengonsumsi semangkuk sup sirip ikan hiu yang mencapai Rp. 1.000.000,-. Oleh karena itu, dengan tidak mengonsumsi berarti kita mengurangi potensi penangkapan hiu yang juga akan menguntungkan berbagai bentuk pariwisata di Bali yang biasanya memiliki keterkaitan erat dengan pariwisata bawah air. Hiu merupakan predator tingkat atas dalam rantai makanan yang akan menjadi puncak penentu berlangsungnya ekosistem laut yang baik. Dengan ekosistem laut yang baik maka kita akan tetap dapat mempromosikan pariwisata bawah air yang semakin menarik dan juga akan mendukung perekonomian masyarakat daerah setempat.



KESIMPULAN

Kesimpulan dari penelitian ini adalah tingkat pemanfaatan kuliner hiu di Bali sekitar 11% perusahaan, yang terbagi dengan restoran yang menjual olahan makanan maupun perusahaan yang menjual aksesoris dengan bahan baku hiu. Mayoritas restaurant yang menjual adalah restaurant besar *chinese food* dengan konsumen dari luar Indonesia.

Distribusi produk hiu melalui perusahaan-perusahaan kargo di Bali, rata-rata 51% kargo diperbolehkan, jika produk hiu tersebut sudah dikeringkan dan tidak dalam keadaan basah. Meskipun ada beberapa kargo yang tidak memperbolehkan untuk pengangkutan produk hiu, dan yang paling banyak menolak, sekitar 22% perusahaan pada kargo laut.

Tingkat penangkapan ikan hiu di perairan Bali, berdasarkan survei dilakukan oleh 40% nelayan. Hal ini dikarenakan harga ikan hiu yang sangat tinggi di pasaran, terutama bagian sirip hiu. Tingkat penangkapan dan jual-beli ikan hiu di Bali, masih dilakukan sekitar 50% kelompok pengepul. Hal ini dikarenakan ikan hiu yang diminati oleh banyak konsumen dan harga jualnya yang cukup tinggi.

Perdagangan ikan hiu berawal dari penangkapan ikan hiu oleh nelayan yang kemudian dijual ke pengepul hingga ke restoran besar maupun perusahaan yang menjual produk hiu ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Adhityatama, Shinatria. (2013). *Pemodelan Jalur Aktivitas Penyelaman di Situs USAT Liberty, Tulamben, Bali: Studi Pengelolaan Sumber Daya Arkeologi*. Skripsi. Yogyakarta: FIB Universitas Gadjah Mada.
- Apriyani, Astri. (2015). Please! Stop Shark Fishing. <http://savesharksindonesia.org/please-stop-shark-fishing-indonesia/>. Diakses pada 21 Agustus 2015 pukul 10.13 WITA.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2014). Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan. Republik Indonesia Nomor 59/PERMEN-KP/2014 tentang Larangan Pengeluaran Ikan Hiu Koboi (*Carcharhinus longimanus*) dan Hiu Martil (*Sphyrna spp.*) dari Wilayah Negara Republik Indonesia ke Luar Wilayah Negara Republik Indonesia, Kementerian Kelautan dan Perikanan, Jakarta.
- Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata. (2004). Peraturan Menteri Kebudayaan dan Pariwisata Nomor KM.67/UM.001/MKP/2004 tentang Pedoman Umum Pengembangan Pariwisata di Pulau-pulau Kecil. Menteri Kebudayaan dan Pariwisata. Jakarta.
- Ruchimat, Toni. (2013). Konservasi Hiu untuk Pariwisata. <http://www.kkji.kp3k.kkp.go.id/index.php/beritabar/144-konservasi-hiu-untuk-pariwisata>. Jakarta. Diakses pada 18 Agustus 2018 pukul 10.03 WIB.
- Hardiningsih, W., Hari P., & Emmy L. (2017). Dampak Ketiadaan Pengaturan Kuota Ekspor Hiu Tikus (*Alopias ssp.*) di Indonesia. *Jurnal Padjajaran Ilmu Hukum*. 4(3) :558-605. ISSN 2460-1543.
- IUCN. (2009). *Alopias pelagicus*. www.iucnredlist.org/details/161597/0. Diakses pada 18 Agustus 2018 pukul 12.11 WIB.
- IUCN. (2009). *Sphyrna lewini*. <http://www.iucnredlist.org/details/39385/0> Diakses pada 18 Agustus 2018 pukul 12.15 WIB.
- IUCN. (2016). *Rhincodon typus*. <http://www.iucnredlist.org/details/19488/0> Diakses pada 18 Agustus 2018 pukul 12.18 WIB

